



Para la publicación inmediata:

13 de octubre 2011

ADVERTENCIA SOBRE LA SALUD: Carne Molida de Res Retirado del Mercado Debido a Posible Contaminación de E. coli

LOS ANGELES – Según el Departamento de Agricultura de EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés) más de 377,000 libras de carne molida de res han sido retiradas del mercado por la compañía, Commercial Meat Company Inc., debido a una posible contaminación de E.coli 0157:H7. El retiro del mercado incluye carne molida de res y productos de carne molida producida durante el periodo del 7 de septiembre y 6 de octubre del 2011. Hasta la fecha, no se han reportado enfermedades en el Condado de Los Ángeles en relación al retiro de los productos. El USDA y el Departamento de Salud Pública de California están trabajando con los productores para recopilar una lista de donde se distribuyo los productos de carne en Los Ángeles y en otras partes.

Los siguientes productos de carne molida están sujetos al retiro:

- Cajas de cinco, diez, 15, 20, 30, 40, 50 y 60 libras de carne molida al mayoreo.
- Cajas de cinco, diez y 20 libras de carne molida para hamburguesas.
- Cajas de diez, 15, 20, 30, 40 y 50 libras de carne molida para tacos.
- Cajas de cinco, diez, 15, 20, 25, 30, 40, 50 y 60 libras de carne molida para “chili”.

Las cajas deben incluir una etiqueta del fabricante y el número de establecimiento “EST. 4873” dentro del sello de inspección del USDA. Se les recomienda evitar el consumo de los productos retirados del mercado.

E. coli 0157:H7 es una bacteria que puede causar diarrea con sangre, deshidratación y en casos severos, la insuficiencia renal. Los síntomas de la infección suele ocurrir dentro de dos a ocho días. “La mayoría de las personas pueden recuperarse de la enfermedad dentro de una semana, sin embargo, los más jóvenes, personas de la tercera edad y personas con un sistema inmunológico debilitado se encuentran en mayor riesgo de tener complicaciones debido a una infección de E.coli,” dijo Jonathan E. Fielding, MD, MPH, Director de Salud Pública y Funcionario de Salud. “Las personas con estos síntomas que recientemente comieron carne molida de res o productos de carne molida deben contactar a su médico o su proveedor de atención medica.”

Para obtener más información acerca del retiro de la carne molida, viste el sitio de Internet de USDA: http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Recall_080_2011_Release/index.asp.

El Departamento de Salud Pública está dedicado a proteger y mejorar la salud de los cerca de 10 millones de residentes del condado de Los Ángeles. A través de diversos programas, alianzas comunitarias y servicios, el Departamento supervisa la salud ambiental, el control de enfermedades y la salud familiar y comunitaria. El Departamento de Salud Pública está formado



por más de 4,000 empleados y cuenta con un presupuesto anual que rebasa los 750 millones de dólares. Para conocer más sobre el Departamento y el trabajo que realizamos, visite <http://www.publichealth.lacounty.gov> , visite nuestro canal en YouTube, <http://www.youtube.com/lapublichealth>, o síganos en Twitter, <http://www.twitter.com/lapublichealth>, o en Facebook, <http://www.facebook.com/LASaludPublica>

###